

Pan de Nueces, Arndanos Rojos y Naranja

Makes: 120 servings

120 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Harina para todo uso	7 lb 6 oz	1 gl + 3 1/4 cuarto gl (28 3/4 tazas)
Polvo de hornear	2 1/4 oz	1/3 taza
Pimienta de Jamaica	3/4 oz	1/4 taza
Azúcar	4 lb 5 oz	2 1/2 cuarto gl (9 3/4 tazas)
Sal	2 1/2 oz	1/4 taza
Cascara de naranja	2 1/4 oz	2/3 taza
Suero de leche	76 oz (4 lb 12 oz)	2 1/4 cuarto gl (9 tazas)
Huevos	1 lb 8 oz	2 3/4 tazas
Aceite	22 oz (1 lb 6 oz)	2 3/4 tazas
Jugo de naranja	20 oz	2 1/4 tazas

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	270	
Total Fat	10 g	
Protein	5 g	
Carbohydrates	41 g	
Dietary Fiber	2 g	
Saturated Fat	1.5 g	
Sodium	340 mg	

o congelados (descongelados), escurridos y picados (grueso)		cuarto gl (10 1/2 tazas)
Nueces, picadas	1 lb 8 oz	1 1/2 cuarto gl (5 3/4 tazas)

Directions

1. Ponga la harina, polvo de hornear, pimienta de Jamaica y bicarbonato en un tazón de mezclar.
2. Mezcle con el accesorio de paleta de la batidora a velocidad baja hasta que se combinen.
3. Mezcle, en un tazón separado, el azúcar, sal, cascara de naranja, suero de leche, huevos, aceite y jugo de naranja.
4. Viértalo a la mezcla de harina.
5. Mézclelo con el accesorio de paleta de la batidora a velocidad baja de 30 a 60 segundos hasta que estén combinados. No lo mezcle demasiado.
6. Revuelva los arándanos rojos y nueces a la masa.
7. Pese y vierta 38 oz de la masa en un molde ya preparado para pan de 9" x 5" x 3".
8. Hornee a 325°F de 55 a 65 minutos hasta que doren y que un palito puesto en el centro salga limpio.